

稲かりをした後、よく乾燥<sup>かんそう</sup>させると【せんばこき】で、稲こきをし、【とうみ】でごみをとってもみにしました。もみは、【するす】でひき、【万石】にかけて玄米にしました。玄米は【ばったり】や【水車】にかけて米つきをして、【とうみ】で吹いてぬかをのぞいて、ようやく食べられる白米にしました。むかしの作業は共同作業<sup>きょうどう さぎょう</sup>が多く、【ばったり】または【水車】はどこの村にもありました。



せんばこき  
(いねこきをする  
道具です)



まんごく  
万石  
げんまい  
(玄米に分けるとき  
使いました)



とうみ  
(こくもつを  
ふり分けるのに  
使いました)



するす  
(もみすりをすると  
使いました)



ばったり



水車の中の石うす